BQ2D7G144

Indbygningsovn

brugervejledning

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.

Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.

Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning.

Advarsel eller forsigtig

Vigtigt

Bemærkning

sikkerhedsinstruktioner

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret el-installatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

ELEKTRISK SIKKERHED

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en **autoriseret el-installatør**.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- **Reparationer** må kun udføres af en **autoriseret el-installatør**. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

⚠ **ADVARSEL**: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. For at undgå forbrændinger bør mindre børn holdes borte.

⚠ **ADVARSEL**: For at undgå muligheden for elektrisk stød skal der slukkes for apparatet, inden pæren udskiftes. Når ovnen er i brug, bliver de indre overflader meget varme.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 2 2011-06-23 11:58:02

SIKKERHED UNDER BRUG

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Bør bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på grillristen. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det man medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen, der sikrer, at de bruger apparatet sikkert.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Overskydende spild bør fjernes inden selvrensning, og der må ikke være køkkenredskaber i ovnen under den pyrolytiske selvrensning.
- Under selvrensningen bliver overfladerne varmere end normalt, og børn bør holdes på en sikker afstand.

affaldsinstruktioner

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

BORTSKAFFELSE AF GAMLE APPARATER

⚠ **ADVARSEL**: Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.
For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.
For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 3 2011-06-23 11:58:02

indhold

INSTALLATION AF OVNEN 5

5 Sikkerhedsinstruktioner for installatøren
5 Installation i et lavt modul
6 Installation i et højt modul
7 Tilslutning til strømforsyningen

DELE OG FUNKTIONER 8

8 Ovn
9 Ovnkontroller
9 Tilbehør
11 Brug af tilbehøret
12 Særlige funktioner

INDEN DU STARTER 13

13 Indstilling af uret
14 Første rengøring

OVNBRUG 15

15 Indstilling af tilstanden for rumopdeleren
18 Indstilling af temperaturen
19 Tilberedningstid
20 Sluk for ovnen
21 Køkkentimer
21 Tænd og sluk for ovnlampen
22 Børnesikring
22 Slukning af bipperen
23 Ovnfunktioner
31 Testmåltider
32 Automatisk tilberedning

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 40

40 Damprengøring
42 Hurtig tørring
42 Ovnens ydre
42 Ovnens indre
42 Tilbehør
43 Rengøring af ovnlågen
46 Sideskinner
47 Rengøring af overvarmeren (tilbehør)
48 Udskiftning af pæren

GARANTI OG SERVICE 49

49 Spørgsmål, svar og fejlfinding

TEKNISKE DATA 51

51 Tekniske data

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 4 2011-06-23 11:58:02

installation af ovnen

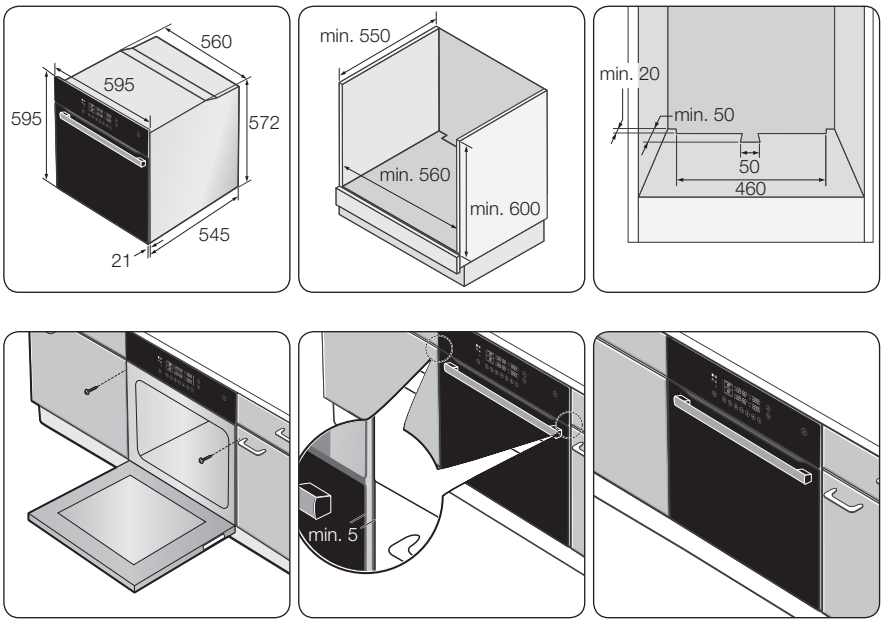
Elektrisk installation af dette apparat må kun udføres af en autoriseret el-installatør.
Ovnen skal installeres i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner.
Fjern det beskyttende vinyl fra låget efter installationen.
Fjern det beskyttende tape fra ovnens indre overflader efter installationen.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER FOR INSTALLATØREN

- Installationen skal garantere beskyttelse mod udsættelse for strømførende dele.
- Det modul, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.

INSTALLATION I ET LAVT MODUL

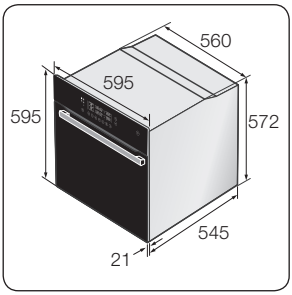
- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Skru ovnen fast med skruer på begge siden af ovnen.

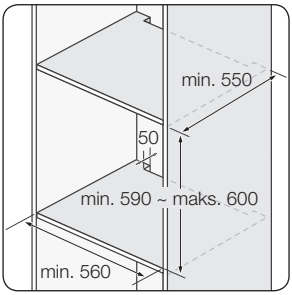


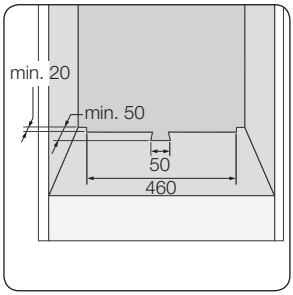
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 5 2011-06-23 11:58:03

INSTALLATION I ET HØJT MODUL

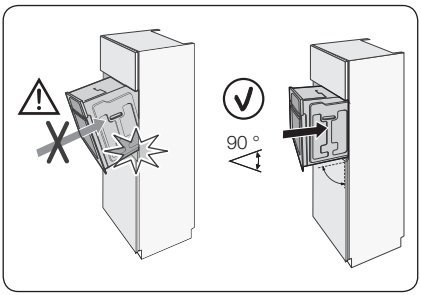
- Vær opmærksom på minimumspladskravene.

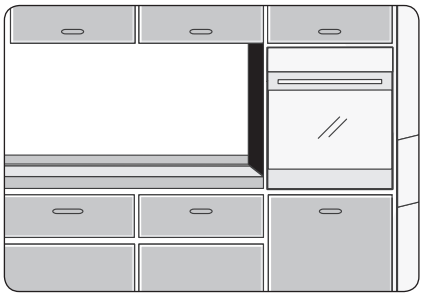






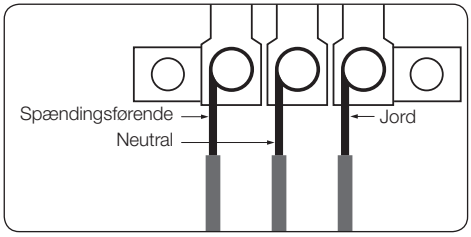
- Ovnen skal skydes på plads i den rigtige vinkel.





BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 6 2011-06-23 11:58:03

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



Elektriske tilslutninger skal udføres pr. tilslutningsplade, fastgjort til apparatets bagside af en el-montør, der sikrer, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med monteringsinstruktionerne og lokale bestemmelser.
Hvis apparatet ikke er tilsluttet til strømforsyningen med et stik, skal en omnipolar afbryderenhed (med et kontaktmellemrum på mindst 3 mm) anbringes på tilslutningens forsyningsside for at overholde sikkerhedsbestemmelserne.

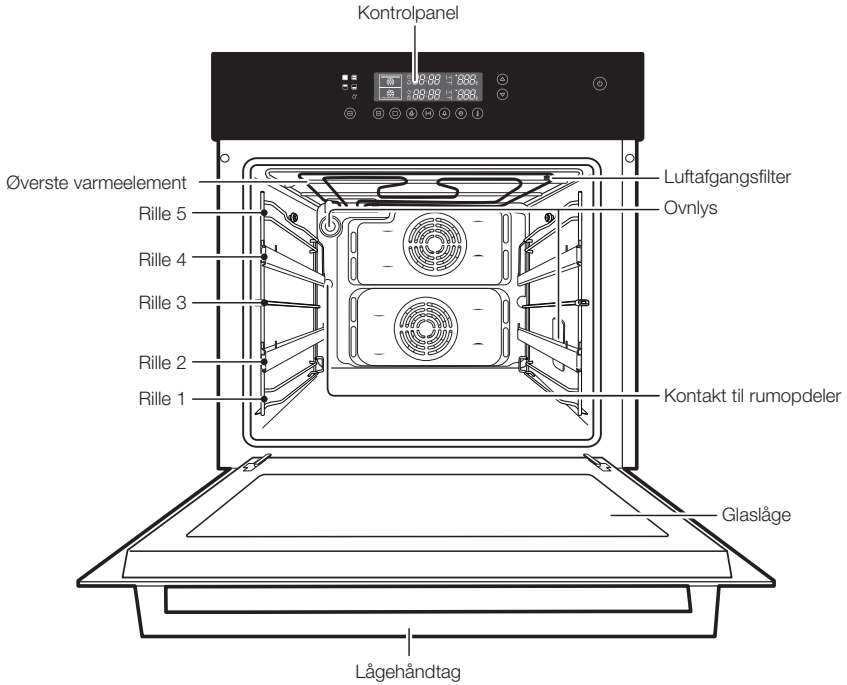
Når strømmen tilsluttes, initialiseres ovnens elektronik. Dette neutraliserer belysningen i et par sekunder. Det elektriske kabel (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm^2) skal være så langt, at det kan tilsluttes til indbygningsovnen, mens den står på gulvet i dens modul.
Åbn bagbeklædningen), og skru tilslutningsskruen og kabelklemmen helt ud, inden du fastgør lederne til de relevante terminaler.

Jordledningen skal tilsluttes til ovnens (⏚)-terminal.
Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette være tilgængeligt, når ovnen er fastgjort.
Vi påtager os intet ansvar i tilfælde af uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 7 2011-06-23 11:58:03

dele og funktioner

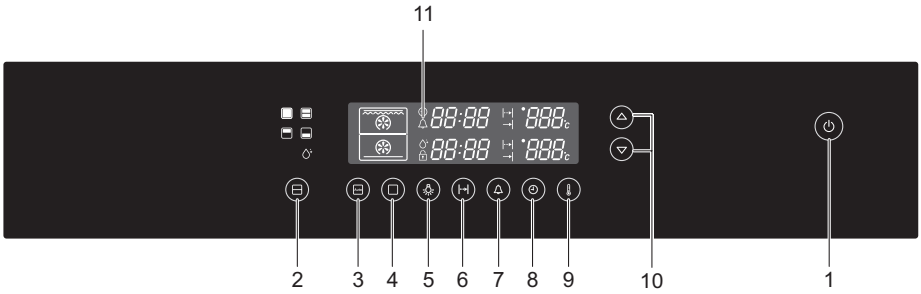
OVN



Rillernes placeringen nummereres nedefra og op.
Rille 4 og 5 anvendes primært til grillfunktionen.
Se venligst de opskrifter, der findes i denne vejledning, for at finde den rigtige rille til dine retter.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 8 2011-06-23 11:58:04

OVNKONTROLLER

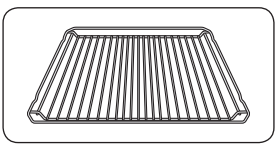


1. Tænd/sluk-knap
2. Knappen Valg af rumopdeling
3. Knappen Valg af autotilberedning
4. Knappen Valg af tilberedningstilstand
5. Knap til lampe
6. Knappen Tilberedningstid
7. Knap til køkkentimer
8. Knap til ur
9. Temperaturknap
10. Knapper til kontrol med tid/temperatur
11. Informationsskærm

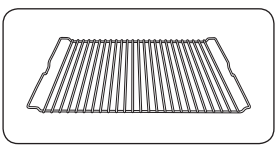
Tænd/sluk-knap
Tryk på denne knap for at tænde eller slukke for ovnen.
Hvis du trykker på tænd/sluk-knappen, slukkes lysene i knapperne og i skærmpanelet. Det betyder, at alle andre knapper end tænd/sluk-knappen er deaktiveret.
Trykker du igen på tænd/sluk-knappen, tændes lysene i de andre knapper og i skærmpanelet igen. Det betyder, at alle knapper er aktiveret igen.

TILBEHØR

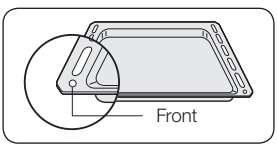
Følgende tilbehør følger med til din ovn.



1. **Grillrist** til fade, bageforme samt fade til stegning og grilning.

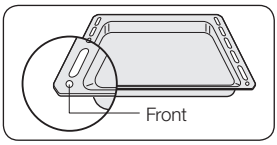


2. **Grillrist**, til stegning.

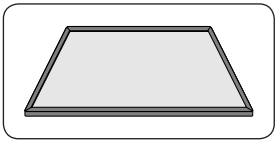


3. **Bageplade** til kager og kiks.

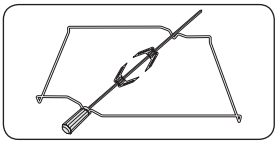
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 9 2011-06-23 11:58:04



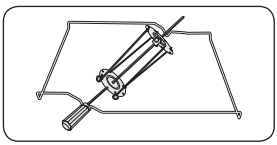
4. **Bradepande** til stegning eller opsamling af kødsaft eller dryppende fedt.



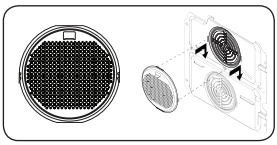
5. **Rumopdeler**, til tilstandene øverste, nederste og begge. Anbring den i rille 3. Bagest i ovnrummet er der en kontakt, der føler, om rumopdeleren er isat. Sæt den så langt tilbage som muligt.



6. **Grillspyd** (tilbehør) består af to "grene", et håndtag, der kan fjernes, og et stativ, der passer i den 3. rille fra bunden. For at bruge spyddet skal du sætte det i hullet i den bageste væg i ovnrummet. Anbring en bradepande i rist 1, når du bruger spyddet.



7. **Rotisserie grillspyd og kødholder.** (Tilbehør)



8. **Fedtfilter.**
Fedtfilteret, der er installeres bagest inde i ovnen, beskytter ventilatoren, den runde blæser og ovnen mod urenheder, specielt sprøjtende født. Ved stegning af kød anbefaler vi brug af fedtfilteret. Fjern altid filteret ved bagning af tærter! Hvis filteret er installeret ved bagning af tærter eller kager, kan resultatet blive ganske ringe.

Sådan bruges det:

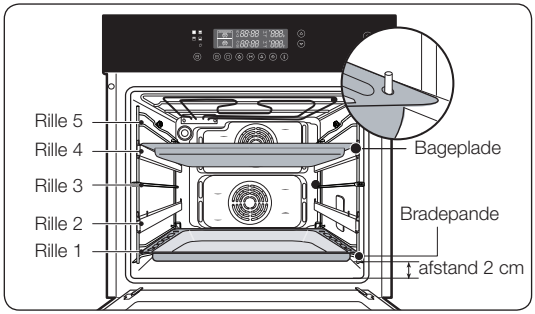
- Anbring en bradepande (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovnens bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på bradepanden, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med “v”-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse ende bagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i “v”-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Inden tilberedning skal du skrue håndtaget af. Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

ADVARSEL: Alle tilbehørsdele og alt tilbehør, der ikke er velegnet til selvrensning, skal fjernes inden den pyrolytiske rengøring.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 10 2011-06-23 11:58:07

BRUG AF TILBEHØRET

Bagepladen, bradepanden og grillristen skal indsættes korrekt i rillerne i siden.
Når du tager den færdige mad ud af ovnen, skal du være forsigtig med varme køkkenredskaber og overflader.
Eksempel: Rille 1: Bradepande
Rille 4: Bageplade



Når du anvender brandepanden eller bagepladen til at opsamle dryp fra den mad, du tilbereder, skal du sikre dig, at panden/pladen er anbragt rigtigt i rillerne i siden. Hvis tilbehøret kommer i kontakt med ovnbundens overflade, kan det beskadige overfladens emalje. Når plader og pander anbringes i rille 1, skal der være en afstand til bunden på mindst to cm.

Rumopdeler, grillrist, bageplade og bradepande

Anbringelse af rumopdeleren

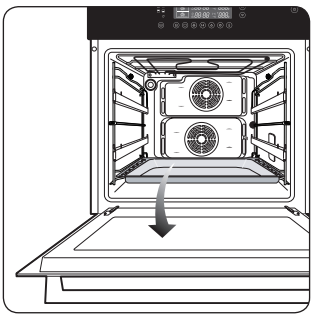
Isæt rumopdeleren i rille 3 i ovnen.

Anbringelse af grillristen

Indsæt grillristen i en rille efter eget ønske.

Anbringelse af bagepladen eller bradepanden

Indsæt bagepladen og/eller bradepanden i en rille efter eget ønske.



ADVARSEL: For at tilberede i opdelingstilstandene øverste, nederste eller begge skal du indsætte rumopdeleren.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 11 2011-06-23 11:58:07

SÆRLIGE FUNKTIONER

Ovnen leveres udstyret med følgende særlige funktioner.

Opdelingstilstande

Når rumopdeleren er indsat, kan du med apparatets opdelingsfunktion uafhængigt tilberede retter i to adskilte dele og dermed forbedre energiudnyttelsen og glæde dig over, hvor behageligt det er.

Damprengøring

Ovnens selvrensende funktion bruger damp til at skære gennem fedt og sod til sikker rengøring af ovnens indre.

Sikkerhedsafbryder

Hvis der ikke vælges en tilberedningstid, slukker ovnen selv, når der tid, der er vist herunder, er forløbet.

Slukketider for forskellige temperaturindstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

Denne ovns elektriske kredsløb indeholder en termisk afbryder. Hvis ovnen opnår unormalt høje temperaturer, afbryder systemet strømforsyningen til varmeelementerne i et stykke tid.

Blæser

Under tilberedning er det normalt at ventilere for at fjerne varm luft fra ovnens forside.
Blæseren bliver også ved med at køre, efter at ovnen har været i brug. Den slukker, når temperaturen inde i ovnen er faldet til 60 °C eller efter 25 minutter.

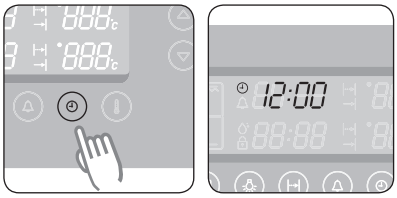
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 12 2011-06-23 11:58:07

inden du starter

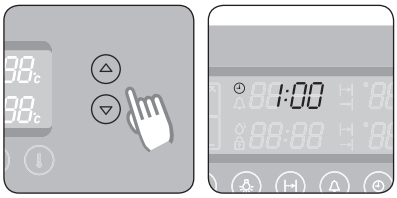
INDSTILLING AF URET

Når strømmen tilsluttes første gang, skal du indstille tiden, inden produktet tages i brug.

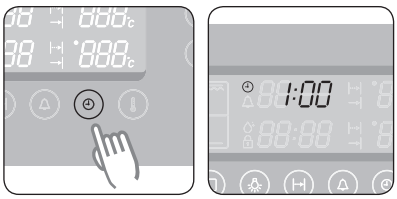
1 Tryk på knappen **Ur**.
" ⏲ " og "12: " blinker.



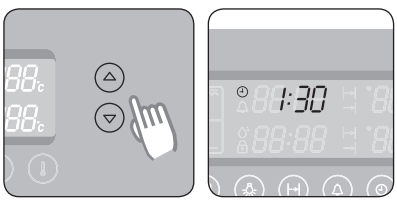
2 Drej knappen **kontrol med tid/temperatur** for at indstille timerne.
Eksempel: For at indstille 1:30
Vent i ca. 10 sekunder. Uret holder op med at blinke og viser den indstillede time.



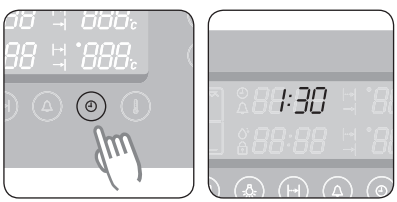
3 Tryk på knappen **Ur**.
" ⏲ " og " :00" blinker.



4 Drej knappen**kontrol med tid/temperatur** for at indstille minutterne.
" ⏲ " blinker.



5 Tryk på knappen **Ur** for at afslutte indstillingen af uret, eller vent i ca. 10 sekunder.
" ⏲ " vises, og "30" ophører med at blinke.
Displayet viser klokkeslættet. Apparatet er nu klar til brug.



BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 13 2011-06-23 11:58:08

FØRSTE RENGØRING

Rengør ovnen omhyggeligt, inden den bruges første gang.

Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler. Dette kan beskadige ovnens overflade. Til ovne med emaljerede forsider skal du bruge almindelige rengøringsmidler.

Sådan rengøres ovnen

1. Åbn lågen. Ovnens lys tændes.
2. Rengør alle plader, tilbehør og rillerne i siderne med varmt vand eller opvaskemiddel, og aftør med en tør, ren klud.
3. Vask ovnens indre på samme måde.
4. Aftør apparatets forside med en fugtig klud.

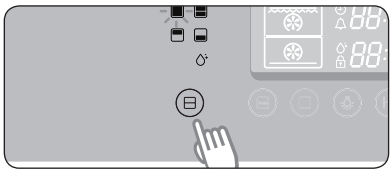
Kontrollér, at uret er indstillet korrekt. Fjern tilbehøret, og tænd ovnen med varmluftindstillingen ved 200 °C i en time, inden du bruger den. Der vil være en karakteristisk lugt. Dette er normalt, men sørg for god udluftning i dit køkken i dette tidsrum.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 14 2011-06-23 11:58:08

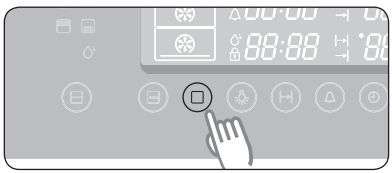
INDSTILLING AF TILSTANDEN FOR RUMOPDELEREN

For tilstandene Øverste, Begge og Nederste skal du indsætte rumopdeleren. Fjern rumopdeleren for tilstanden Enkelt. Og tryk derefter på knappen til **valg af rumopdeling** for at vælge den ønskede tilstand. Se tabellen herunder for flere detaljer.

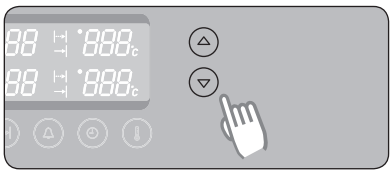
1. Tryk på knappen til **valg af rumopdeling** for at vælge den ønskede rumopdeling.



2. Tryk på knappen til valg af **Tilberedningstilstand**.
(spring dette trin over i tilstanden Enkelt)



3. Tryk på knappen til **kontrol med tid/ temperatur** for at vælge den ønskede ovnfunktion. Hvis der går tre sekunder, hvor der ikke foretages yderligere indstillinger, starter ovnen automatisk i den valgte tilstand og funktion.



Opdelingstilstande

Rum-opdelingstilstande	Mærke	Ovnfunktion	Isæt rumopdeler	Brugsinformationer
Tilstanden øverste		**1.** Varmluft **2.** Overvarme + varmluft **3.** Stor grill	Ja	Denne tilstand sparer energi og tid, når du tilbereder mindre mængder madvarer.
Tilstanden begge		Både øverste og nederste rum fungerer	Ja	Du kan tilberede to måltider ved to forskellige temperaturer på samme tid.
Tilstanden nederste		**1.** Varmluft **2.** Undervarme + varmluft	Ja	Denne tilstand sparer energi og tid, når du tilbereder mindre mængder madvarer.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 15 2011-06-23 11:58:09

Rum-opdelingstilstande	Mærke	Ovnfunktion	Isæt rumopdeler	Brugsinformationer
Tilstanden enkelt	■	**1.** Varmluft **2.** Overvarme + varmluft **3.** Konventionel **4.** Stor grill **5.** Lille grill **6.** Undervarme + varmluft	Nr.	
Tilstanden Damprengøring			Nr.	

Tilstanden øverste

Der er kun tændt for de øverste varmeelementer. Rumopdeleren skal indsættes.

Varmluft

Overvarme + varmluft

Stor grill

Tilstanden nederste

Der er kun tændt for de nederste varmeelementer. Rumopdeleren skal indsættes.

Varmluft

Undervarme + varmluft

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 16 2011-06-23 11:58:10

Tilstanden begge

Brug af tilstandene Øverste og Nederste på samme tid. Du kan indstille, hvilken tilstand der aktiveres først. Når en af retterne, der er færdigtilberedt i tilstanden begge, og du vil ændre tilberedningstiden eller temperaturen for den anden del, skal du trykke på knappen til **valg af rumopdeling** for at vælge den tilstand (øverste eller nederste), som fortsat skal være i drift. Rumopdeleren skal indsættes.

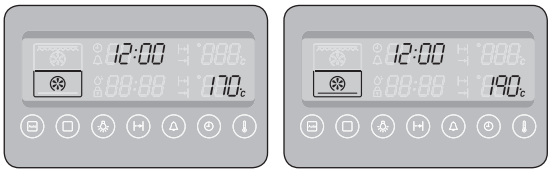
Tilstanden Begge 1

Tilstanden øverste starter først. Hvis du trykker på knappen til valg af **Tilberedningstilstand**, eller hvis der går 15 sekunder efter den øverste tilstand er indstillet, og der ikke foretages flere indstillinger, starter ovnen i tilstanden nederste.

Varmluft | Overvarme + varmluft | Stor grill

Tilstanden Begge 2

Når tilstanden øverste starter, og hvis du trykker på knappen til valg af **Tilberedningstilstand**, eller hvis der går mere end 15 sekunder uden flere indstillinger, skifter ovnen til tilstanden nederste. Brug af tilstandene Øverste og Nederste på samme tid.



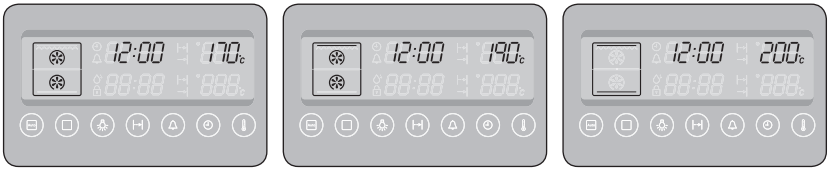
Varmluft | Undervarme + varmluft

Tilstand til overspændingsbeskyttelse

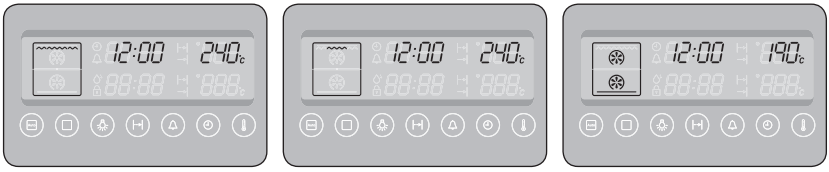
- Denne funktion beskytter produktet mod strømspidser.
- En stærk strømspids udløser en alarm og viser meddelelsen "-UP-". Varmeelementet, lampen, varmluftsmotoren og grillfunktionen deaktiveres.
- Funktionen til overspændingsbeskyttelse (OVP) kan afbryde tilberedningsprocessen.
- Når spændingen vender tilbage til det normale område, deaktiveres overspændingsfunktionen (OVP) automatisk, og ovnen går tilbage til normal funktion.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 17 2011-06-23 11:58:10

Tilstanden enkelt



Varmluft | Overvarme + varmluft | Konventionel

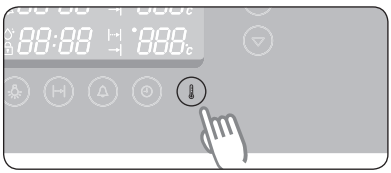


Stor grill | Lille grill | Undervarme + varmluft

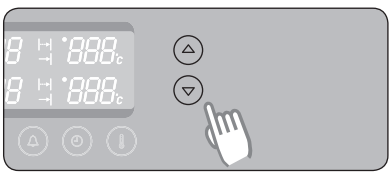
INDSTILLING AF TEMPERATUREN

I tilstandene enkelt, øverste og nederste

1. Tryk på knappen **Temperatur**.



2. Tryk på knappen til **kontrol med tid/temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.



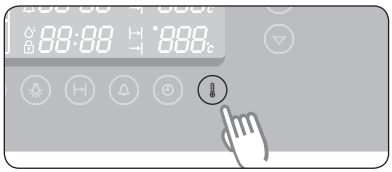
Tilstanden enkelt (Stor og lille grill)	40-250 °C (40-270 °C)
Tilstanden Øverste	40-250 °C
Tilstanden Nederste	40-250 °C

Temperaturen kan justeres under tilberedningen.
I ovntilstandsindstillinger tændes og slukkes varmeelementet i toppen og i bunden i intervaller under tilberedningen for at regulere og vedligeholde temperaturen.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 18 2011-06-23 11:58:11

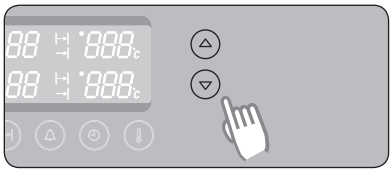
I tilstanden begge

1. Tryk på knappen **Temperatur** (tilstanden øverste).
   Tryk to gange på knappen **Temperatur** (tilstanden nederste).



2. Tryk på knappen til **kontrol med tid/temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.

Tilstanden Øverste (Stor grill)	170-250 °C (200-250 °C)
Tilstanden Nederste	170-250 °C



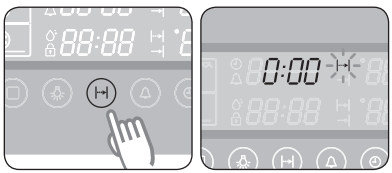
Temperaturen kan justeres under tilberedningen.

TILBEREDNINGSTID

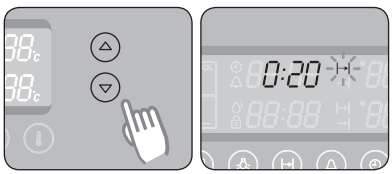
Du kan indstille tilberedningstiden under tilberedningen.

I tilstandene enkelt, øverste og nederste

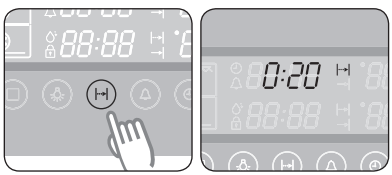
1. Tryk på knappen **Tilberedningstid**. " ⊢→| " blinker.



2. Tryk på knappen til **kontrol med tid/temperatur** for at indstille tilberedningstiden.



3. Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre knappen **Tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.



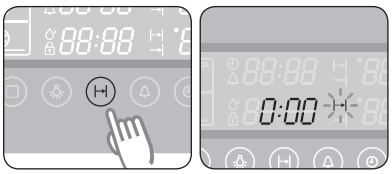
Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med knappen til **kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 19 2011-06-23 11:58:11

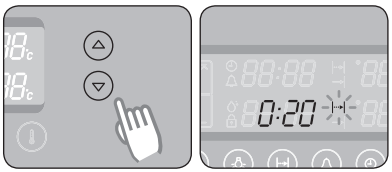
I tilstanden begge

Tilberedningstider for tilstandene øverste og nederste kan vælges med knappen til tilberedningstid og knappen til kontrol med tid/temperatur.

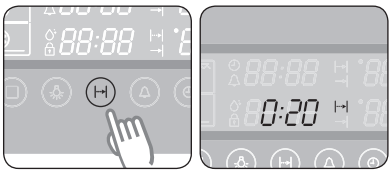
1. Tryk to gange på knappen **Tilberedningstid**.
(tilstanden nederste)
" |↦| " blinker.



2. Tryk på knappen til **kontrol med tid/temperatur** for at indstille tilberedningstiden.



3. Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre knappen **Tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.



Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med knappen til **kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

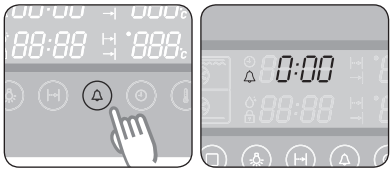
SLUK FOR OVNEN

For at slukke for ovnen: Tryk på knappen **Tænd/sluk**.

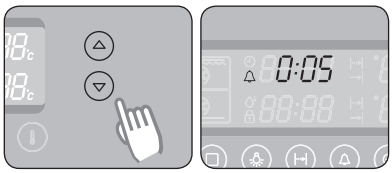
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 20 2011-06-23 11:58:12

KØKKENTIMER

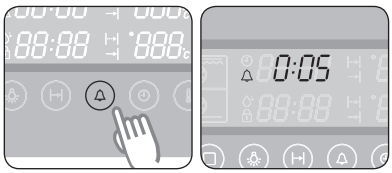
1. Tryk én gang på knappen **Køkkentimer**.
" 🔔 " blinker.



2. Drej knappen til **kontrol med tid/temperatur** for at indstille tilberedningstiden.
Eksempel: 5 minutter



3. Tryk på knappen **Køkkentimer** for at starte køkkentimeren. Når tiden er gået, lyder et akustisk signal.

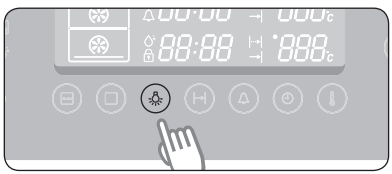


Tryk på knappen **Køkkentimer**, og hold den inde i to sekunder for at annullere timeren.

TÆND OG SLUK FOR OVNLAMPEN

Tryk på knappen **Lampe**.

En gang	Øverste og nederste
To gange	Øverste
Tre gange	Nederste
Fire gange	Fra

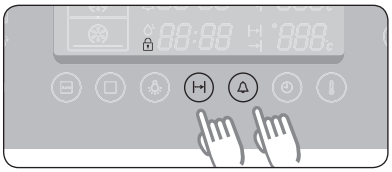


Lampen tændes og slukkes i den indikerede rækkefølge, uanset drift.
Lampen slukkes automatisk efter to minutter.

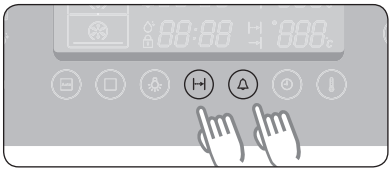
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 21 2011-06-23 11:58:13

BØRNESIKRING

1. Tryk samtidigt på knappen **Tilberedningstid** og knappen **Køkkentimer**, og hold dem nede i tre sekunder.
   " 🔒 " vises i displayområdet.



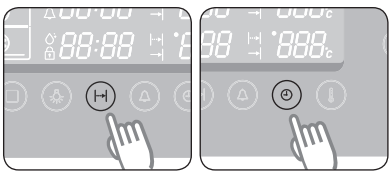
2. Tryk samtidigt på knappen **Tilberedningstid** og knappen **Køkkentimer**, og hold dem nede i tre sekunder igen for at låse op.



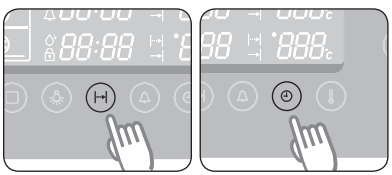
Når låst er den eneste knap, der fungerer, knappen **Tænd/sluk**. Låsen kan anvendes, uanset om ovnen anvendes eller ej.

SLUKNING AF BIPPEREN

1. For at afbryde bipperen skal du trykke på knapperne **Tilberedningstid** og **Ur** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



2. For at tænde for bipperen igen skal du trykke på knapperne **Tilberedningstid** og **Ur** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 22 2011-06-23 11:58:13

OVNFUNKTIONER

Ovnens indeholder følgende funktioner

Ovnfunktioner

Følgende tabel viser de forskellige ovnfunktioner og indstilling af din ovn. Brug tilberedningsvejledningerne for disse tilstande på følgende sider som retningslinjer ved tilberedning.

	Konventionel Madvarerne opvarmes af varmeelementer i toppen og i bunden. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.
	Overvarme + varmluft Vi anbefaler denne indstilling til stegning af kød. Det øverste varmeelement i er brug, samt blæserne der cirkulerer den varme luft, der kommer fra varmeelementet i toppen og i bagvæggen.
	Varmluft Madvarer opvarmes af den varme luft fra varmeelementet i bagvæggen, der cirkuleres af to blæsere. Denne indstilling giver ensartet opvarmning og er ideel til frosne, færdiglavede retter samt kager og croissanter. Denne indstilling kan anvendes til bagning på to niveauer.
	Stor grill Madvarerne opvarmes af varmeelementerne i toppen. Vi anbefaler denne tilstand til grilning af steaks og pølser samt ostetoasts.
	Lille grill Denne tilstand er ideel til grilning af små mængder madvarer, som f.eks. baguetter, ost eller fiskefileter. Anbring madvarerne på midten af trådristen, da kun det mindre varmeelement i midten er i brug.
	Undervarme + varmluft Varmeelementet i bunden og i bagvæggen giver varm luft, der cirkuleres af blæserne. Denne tilstand er ideel til bagning af f.eks. quicher, pizzaer, brød og ostekager

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 23 2011-06-23 11:58:14

1. Konventionel

Anbefalet temperatur: 200 °C
Den konventionelle funktion er velegnet til bagning og stegning af fødevarer, der er anbragt på én plade/rist. Såvel de øverste som de nederste varmeelementer er aktive for at holde ovntemperaturen.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i konventionel tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1000 g)	3	Grillrist	180-200	40-50
Hel fisk (e.g. dorade) (300-1000 g) 3-4 snit på hver side TILSÆT OLIE	3	Grillrist og bradepande	240	15-20
FIskefiletter (500-1000 g) 3-4 snit på hver side TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	13-20
Frosne kødretter (350-1000 g) hakket kød og med skinke, ost eller champignonfyld TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	25-35
Frosne vegetarretter og gulerødder, rødbeder eller kartofler (350-1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	20-30
Svinekoteletter med ben (500-1000 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3/2	Grillrist/ Bradepande	200	40-50
Bagt kartoffel (skåret i halve) (500-1000 g)	3	Bageplade	180-200	30-45
Frosne kødruller fyldt med champignon (500-1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	40-50
Sukkerbrødskage (250-500 g)	2	Grillrist	160-180	20-30
Marmorkage (500-1000 g)	2	Grillrist	170-190	40-50
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top (1000-1500 g)	2	Bageplade	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grillrist	190-200	25-30

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 24 2011-06-23 11:58:14

2. Overvarme + varmluft

Anbefalet temperatur: 190 °C
Overvarmeelementet er i drift, og blæseren kører for at cirkulere luften konstant.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i overvarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinekød med ben (1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3	Grillrist og bradepande	180-200	50-65
Svinebov i folie (1000-1500 g) MARINADE	2	Bageplade	180-230	80-120
Hel kylling (800-1300 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2	Grillrist og bradepande	190-200	45-65
Kød- eller fiskesteaks (400-800 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3	Grillrist og bradepande	180-200	15-35
Kyllingestykker (500-1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	4	Grillrist og bradepande	200-220	25-35
Stegt fisk (500-1000 g) brug ovnfast fad PENSL MED OLIE	2	Grillrist	180-200	30-40
Roastbeef (800-1200 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2	Grillrist og bradepande Tilsæt 1 kop vand	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4	Grillrist og bradepande Tilsæt 1 kop vand	180-200	25-35

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 25 2011-06-23 11:58:14

3. Varmluft

Anbefalet temperatur: 170 °C
Denne funktion tilbereder fødevarer, der er placeret i op til tre riller og er også velegnet til stegning. Tilberedningen sker vha. varmeelementet på den fjerne ende, og blæseren fordeler varmen.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammekam (350-700 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3	Grillrist og bradepande	190-200	40-50
Bagte bananer (3-5 stk.), skær med kniv i toppen, tilsæt 10-15 g chokolade, 5-10 g snittede nødder, kom sukkervand på, pak ind i aluminiumsfolie.	3	Grillrist	220-240	15-25
Bagte æbler 5-8 stk., hver 150-200 g Skær husene ud, tilsæt rosiner og syltetøj. Brug ovnfast fad.	3	Grillrist	200-220	15-25
Karbonader af hakket kød (300-600 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	190-200	18-25
Kødruller med farsfyld, “russisk stil” (500-1000 g) PENSL MED OLIE	3	Bageplade	180-200	50-65
Frossen kroketter (500-1000 g)	2	Bageplade	180-200	25-35
Frosne ovnchips (300-700 g)	2	Bageplade	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1000 g)	2	Grillrist	200-220	15-25
Æble- og mandelkage (500-1000 g)	2	Grillrist	170-190	35-45
Frisk croissant (200-400 g) (færdigdej)	3	Bageplade	180-200	15-25

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 26 2011-06-23 11:58:14

4. Stor grill

Anbefalet temperatur: 240 °C
Den store grillfunktion griller store mængder af "fladt" kød, som f.eks. steaks, schnitzler og fisk. Den er også velegnet til ristning. Både det øverste varmeelement og grillen er tændt i denne tilstand.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i stor grill-tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tynde) 5-10 stk.	4	Grillrist og bradepande	220	5-8 vend 5-8
Pølser (tynde) 8-12 stk.	4	Grillrist og bradepande	220	4-6 vend 4-6
Toast 5-10 stk.	5	Grillrist	240	1-2 vend 1-2
Toast med ost, 4-6 stk.	4	Grillrist og bageplade	200	4-8
Frosne pandekager med fyld, “russisk stil” (200-500 g)	3	Bageplade	200	20-30
Steaks (400-800 g)	4	Grillrist og bradepande	240	8-10 vend 5-7

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 27 2011-06-23 11:58:14

5. Lille grill

Anbefalet temperatur: 240 °C
Denne indstilling er til grilning af mindre mængder af "flade" madvarer, som f.eks. steaks, schnitzler, fisk og toast, anbragt på midten af pladen. Kun det øverste element er i drift.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i lille grill-tilstand.
Anbring madvarerne i midten af tilbehøret.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovncamembert (2-4 hver på 75 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist	200	10-12
Frosne flûtes med topping (tomat-mozzarella eller skinke og ost)	3	Grillrist og bageplade	200	15-20
Frosne fiskepinde (300-700 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning) TILSÆT OLIE	3	Grillrist og bageplade	200	15-25
Frosne fiskeburgere (300-600 g) KOM I KOLD OVN, TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	20-35
Frossen pizza (300-500 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist og bageplade	180-200	23-30

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 28 2011-06-23 11:58:14

6. Undervarme + varmluft

Anbefalet temperatur: 190 °C
Tilstanden undervarme + varmluft er til opskrifter, der skal resultere i "fugtigt" fyld og en sprød bund, som f.eks. pizzaer, quiches lorraine og ostekager.
Vi anbefaler at forvarme ovnen i undervarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Æbletærte af gærdej, frossen (350-700 g)	3	Grillrist	180-200	15-20
Butterdejstærter med fyld, frossen, (300-600 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME, KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Bageplade	180-200	20-25
Kødboller i sovs (250-500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180-200	25-35
Butterdejsfrugttærte (500-1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180	15-23
Cannelloni i sovs (250-500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180	22-30
Butterdejstærte med fyld (600-1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180-200	20-30
Hjemmelavet pizza (500-1000 g)	2	Bageplade	200-220	15-25
Hjemmelavet brød (700-900 g)	2	Grillrist	170-180	45-55

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 29 2011-06-23 11:58:14

7. Tilstanden begge

Med tilstanden Begge kan du tilberede to forskellige typer fødevarer i din ovn. Ved tilberedning i det øverste og nederste ovnrum kan du anvende forskellige temperaturer, tilberedningstilstande og -tider. Du kan f.eks. grille steaks og bage gratin på samme tid. Ved brug af rumopdeleren kan du tilberede gratin i den nederste og steaks i den øverste del af ovnen.
Anbring altid rumopdeleren i rille 3, inden du starter madlavningen.

Anbefaling 1: Tilberedning ved forskellige temperaturer

Ovnrum	Madvare	Rille nr.	Tilstand	Temperatur (°C)	Udstyr	Tid (min.)
ØVERSTE	Frossen pizza (300-400 g)	4	Varmluft	200-220	Grillrist	15-25
NEDERSTE	Marmorkage (500-700 g)	1	Varmluft	170-180	Bageplade	50-60

Sæt madvarerne i kold ovn

Anbefaling 2: Tilberedning ved forskellige tilberedningstilstande

Ovnrum	Madvare	Rille nr.	Tilstand	Temperatur (°C)	Udstyr	Tid (min.)
ØVERSTE	Kyllingestykker (400-600 g)	4	Overvarme + varmluft	200-220	Grillrist og bradepande	25-35
NEDERSTE	Kartoffelgratin (500-1000 g)	1	Varmluft	170-180	Grillrist	30-40

Sæt madvarerne i kold ovn

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 30 2011-06-23 11:58:14

TESTMÅLTIDER

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedning-stid (min.)
Små kager	Bageplade	3	Konventionel	160-180	15-25
	Bradepande+bageplade	1+4	Varmluft	150-170	20-30
Fedtfattig sukkerbrødskage	Bageform på grillrist (slip let-springform Ø 26 cm)	2	Konventionel	160-180	20-30
Æblepie	Grillrist + bageplade + 2 slip let-springforme, Ø 20 cm	1+3	Varmluft	170-190	80-100
	Grillrist + 2 slip let-springforme Ø 20 cm	1 placeret diagonalt	Konventionel	170-190	70-80

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. stor grill-funktionen.
Brug denne funktion med den højeste temperaturindstilling på 300 °C.

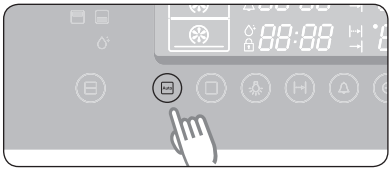
Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Grillrist	5	Stor grill	300	1· 1-2 2· 1-1½
Burgere	Grillrist og bradepande (til opsamling af dryp)	4	Stor grill	300	1· 7-10 2· 6-9

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 31 2011-06-23 11:58:14

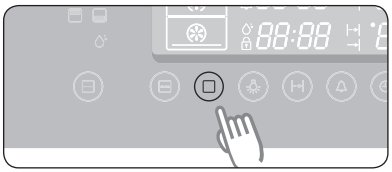
AUTOMATISK TILBEREDNING

I tilstanden Autotilberedning kan du vælge 40 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning.
For tilstandene Øverste, Begge og Nederste skal du indsætte rumopdeleren.

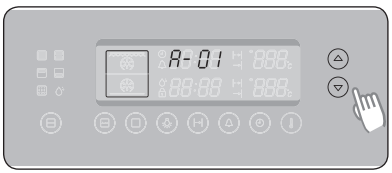
1. Tryk på knappen til **Autotilberedning.**



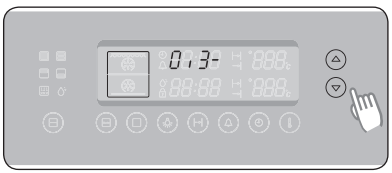
2. Vælg den ønskede funktion ved at trykke på knappen til valg af **Tilberedningstilstand**. (spring dette trin over i tilstanden Enkelt)



3. Vælg den ønskede opskrift ved at trykke på knapperne til **kontrol med tid/temperatur**. Vent fem sekunder.



4. Vælg den ønskede vægt ved at trykke på knapperne til **kontrol med tid/temperatur**.



BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 32 2011-06-23 11:58:14

Autotilberedningsprogrammer - enkelt ovn

Følgende tabel indeholder 25 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning. Disse kan anvendes i det enkelte ovnrum i din ovn. Fjern altid rumopdeleren. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du kan bruge disse vejledninger ved tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	Frossen pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Grillrist	2	Sæt den frosne pizza på midten af grillristen.
2	Frosne ovnkartofler	0,3-0,5 (tynde) 0,6-0,8 (tykke)	Bageplade	2	Fordel de frosne ovn-pommes frites på en bageplade. Første indstilling anbefales til franske kartofler, den anden indstilling anbefales til tykke ovn-pommes frites.
3	Frosne ovnkroketter	0,3-0,5 0,6-0,8	Bageplade	2	Fordel de frosne kartoffelkroketter på pladen.
4	Hjemmelavet lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Grillrist	3	Klargør frisk lasagne, eller brug et allerede klargjort produkt, og kom det i et ovnfast fad i en passende størrelse. Anbring fadet i midten af ovnen.
5	Steaks	0,3-0,6 0,6-0,8	Bradepande med grillrist	4	Anbring marinerede steaks ved siden af hinanden på den grillristen. Vend, når ovnen bipper. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks.
6	Roastbeef	0,6-0,8 0,9-1,1	Bradepande med grillrist	2	Anbring den marinerede roastbeef på grillristen. Vend, så snart ovnen bipper.
7	Steg	0,6-0,8 0,9-1,1	Bradepande med grillrist	2	Anbring den marinerede steg på grillristen. Vend, når ovnen bipper.
8	Lammekoteletter	0,3-0,4 0,5-0,6	Bradepande med grillrist	4	Mariner lammekoteletterne. Anbring lammekoteletterne på grillristen. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er til tynde koteletter, den anden indstilling er for tykke koteletter.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 33 2011-06-23 11:58:15

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
9	Kyllingestykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Bradepande med grillrist	4	Smør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbring kyllingestykker ved siden af hinanden på grillristen.
10	Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Bradepande med grillrist	2	Smør den hele kylling med olie og krydderier. Anbring kylling på grillristen. Vend, så snart ovnen bipper.
11	Andebryst	0,3-0,5 0,6-0,8	Bradepande med grillrist	4	Klargør andebrystet, anbring det på grillristen med fedtsiden opad. Første indstilling er for ét andebryst, den anden indstilling er for to tykke andebryster.
12	Kalkunrulle	0,6-0,8 0,9-1,1	Bradepande med grillrist	4	Anbring kalkunrullen på grillristen. Vend, så snart ovnen bipper.
13	Dampet fisk	0,5-0,7 0,8-1,0	Grillrist	2	Skyl og rens fiskene, som f.eks. hel ørred, abore eller havaborre. Anbring hoved mod hale i et ovalt, ovnfast glasfad. Tilsæt 2-3 spiseskefuld citronsaft. Tildæk med et låg.
14	Stegt fisk	0,5-0,7 0,8-1,0	Bradepande med grillrist	4	Anbring fiskene hoved-til-hale på grillristen. Første indstilling er for to fisk. Den anden indstilling er for fire fisk. Programmet er velegnet til hele fisk, som f.eks. ørred, sandart eller guldbrasen.
15	Laksesteaks	0,3-0,4 0,7-0,8	Bradepande med grillrist	4	Anbring laksesteaks på grillristen. Vend, så snart ovnen bipper.
16	Ovnkartofler	0,4-0,5 0,8-1,0	Bageplade	2	Rens kartofler, skær dem i halve. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel jævnt på pladen. Den første indstilling er for små kartofler (100 g/stk.), den anden indstilling er for store ovnkartofler (200 g/stk.).

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 34 2011-06-23 11:58:15

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
17	Stegte grøntsager	0,4-0,5 0,8-1,0	Bradepande	4	Anbring grøntsager, som f.eks. skivede courgetter, peberstykker, skivede auberginer, champignoner og cherrytomater i en dyb pande. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.
18	Grøntsagstærte	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillrist	2	Anbring grøntsagstærten i et ovnsikker, rundt fad. Anbring fadet i midten af ovnen.
19	Marmorkage	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grillrist	2	Kom dejen i en smurt bageform til springformskage i en passende størrelse.
20	Frugttærtebund	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (linser)	Grillrist	2	Kom dejen i en smurt bageform til kagebund. Første indstillinger for én frugttærtebund, den anden indstilling er for 5-6 små linser.
21	Sukkerbrødskage	0,4-0,5 (mellemstørrelse) 0,2-0,3 (lille)	Grillrist	2	Kom dej i en rund, sort metalbageform. Første indstilling er for en diameter på Ø 26 cm, og den anden indstilling er for en lille bageform med en diameter på 18 cm.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrist	2	Kom dejen i en metalbageform til 12 muffins. Første indstilling er for små muffins. Den anden indstilling er for store muffins.
23	Brød	0,7-0,8 (hvid) 0,8-0,9 (usigtet mel)	Grillrist	2	Klargør dejen i henhold til producentens instruktioner, og kom den i en sort, rektangulær bageform (længde 25 cm). Den første indstilling er for franskbrød (0,7-0,8 kg), og den anden indstilling (0,8-0,9 kg) er for brød af usigtet mel.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 35 2011-06-23 11:58:15

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
24	Hjemmelavet pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Bageplade	2	Anbring pizzaen på pladen. Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke. Indstilling 1 (1,0-1,2 kg) er til tynde pizzaer, og indstilling 2 (1,3-1,5 kg) er til pizzaer med meget fyld.
25	Hævning af gærdej	0,3-0,5 0,6-0,8	Grillrist	2	Den første indstilling anbefales til hævning af gærdej til pizza. Den anden indstilling er velegnet til gærdej til kage- og brøddej. Anbring i et stort, rundt, varmebestandigt fad, og tildæk med stramtsiddende film.

Autotilberedningsprogrammer - øverste ovn

Følgende tabel indeholder 5 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du kan bruge disse vejledninger ved tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	Frosne boller/ rundstykker	0,2-0,3 0,4-0,5	Grillrist	4	Anbring frosne boller/rundstykker på grillristen.
2	Frossen pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Grillrist	5	Anbring frossen pizza på midten af grillristen.
3	Frosne pizzasnacks	0,2-0,3 0,4-0,5	Grillrist	5	Anbring pizzastykker ved siden af hinanden på grillristen.
4	Frosne fiskepinde	0,2-0,3 0,4-0,5	Bageplade	5	Anbring fiskepinde jævnt på bagepladen. En mængde på 0,2-0,3 kg anbefales til 10 stk., 0,4-0,5 kg til 15 stk. Vend, når biplyden høres.
5	Frosne ovnkartofler	0,4-0,5 0,6-0,7	Bageplade	5	Anbring de frosne ovnchips på en bageplade. Den første indstilling anbefales til pommes frites, den anden indstilling anbefales til tykke ovnchips. Brug bagepapir. Vend, når biplyden høres.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 36 2011-06-23 11:58:15

Autotilberedningsprogrammer - nederste ovn

Følgende tabel indeholder 5 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Du kan bruge disse vejledninger ved tilberedning.
Sæt madvarer i kold ovn, med mindre det anbefales at forvarme ovnen.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	Frossen laks i butterdej	0,2-0,3 0,5-0,6	Bageplade	1	Brug bagepapir. Anbring 2 stk. (0,2-0,3 kg) ved siden af hinanden eller 4 stk. (0,5-0,6 kg) butterdejskager i to rækker på bagepladen.
2	Hjemmelavet quiche	0,5-0,6 (lille) 0,9-1,0 (stor)	Grillrist	1	Vi anbefaler at forvarme den nedertste ovn til 210 ˚C med undervarme + varmluftstilstand, indtil ovnen bipper. Brug sort metalbageform. Efter forvarmning: Anbring på midten af grillristen. For første indstilling: Brug Ø 18 cm form, for anden indstilling brug form på Ø 26 cm.
3	Hjemmelavet pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bageplade	1	Brug bagepapir. Kom 0,2-0,6 kg på en rund pizzabakke, kom 0,8-1,2 kg på den firkantede bageplade.
4	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrist	1	Kom dejen i en metalbageform til 12 muffins.
5	Butterdejstærte i frugt	0,2-0,3 0,4-0,5	Bageplade	1	Sæt 4 butterdejstærter i to rækker på bagepladen på bagepapir. Brug første indstilling til 4 små butterdejstærter (0,2-0,3 kg) og anden indstilling til 4 store butterdejstærter (0,4-0,5 kg).

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 37 2011-06-23 11:58:15

Autotilberedningsprogrammer - dobbelt ovn

Inden du bruger den dobbelte tilberedningsfunktion: Sæt rumopdeleren i ovnen. Følgende tabel indeholder 5 autoprogrammer (dobbelte) til stegning, grillning og bagning.
Med disse programmer kan du tilberede din hovedret og sideanretning eller hovedret og dessert på samme tid. Denne tabel indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger.
Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Se disse retningslinjer for tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Ovnrum	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	Øverste	Kyllingestykker	0,3-0,5 0,8-1,0	Bradepande med grillrist	4	Smør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbring stykker med skindsiden opad på grillristen.
	Nederste	Kartoffelgratin	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillrist	1	Brug ovnfast bageform. Anbring på midten af grillristen.
2	Øverste	Stegte grøntsager	0,4-0,5 0,7-0,8	Bradepande	4	Læg skivede grøntsager som f.eks. courgetter, peber, løg, champignoner, fennikel, auberginer og tomater i bradepanden. Pensl med olivenolie og krydderier.
	Nederste	Pizzabrød	0,1-0,2 0,3-0,4	Bageplade	1	Kom pizzabrød på bagepapir på bakken.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 38 2011-06-23 11:58:15

Nr.	Ovnrum	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
3	Øverste	Stegt fisk	0,3-0,5 0,6-0,8	Bradepande med grillrist	4	Rens og klargør hele fisk, som f.eks. ørred, aborre, sandart eller gildbrasen, tilsæt citronsaft, urter og krydderier. Pensl skind med olivenolie og krydderier. Anbring på grillristen.
	Nederste	Kartoffelbåde	0,3-0,4 0,5-0,6	Bageplade	1	Skyl og rengør kartoflerne. Skær dem i både, eller skær små kartofler i halve. Pensl med olivenolie og krydderier.
4	Øverste	Stegt andebryst	0,3-0,5 (1-2 tynde) 0,6-0,8 (2 tykke)	Bradepande med grillrist	4	Anbring marineret andebryst med den fede side opad på grillristen. Den første indstilling er til andebryst i normal størrelse (0,3 kg), den anden indstilling er til 2 andebryst (hver 0,4 kg).
	Nederste	Bagte æbler	0,4-0,5 0,9-1,0	Grillrist	1	Rens, tag kernehuset ud af æbler, og fyld med marcipan eller rosiner. Anbring i et rundt, ovnfast fad.
5	Øverste	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrist	4	Kom dejen i en metalbageform til 12 muffins.
	Nederste	Hjemmelavet pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bageplade	1	Kom 0,2-0,6 kg på en rund pizzabageplade, kom 0,8-1,2 kg på bagepladen. Brug bagepapir.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 39 2011-06-23 11:58:15

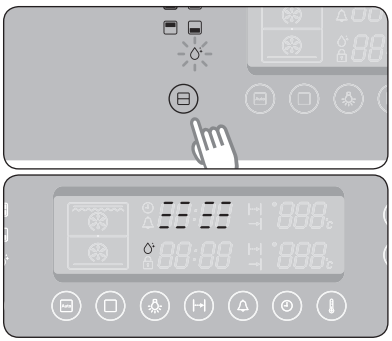
rengøring og vedligeholdelse

DAMPRENGØRING

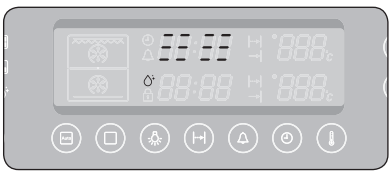
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Kom ca. 0,4 l vand i bunden af den tomme ovn. Brug kun almindeligt vand - ikke destilleret vand.
3. Luk ovnlågen.

⚠ **Forsigtig**: Der kan kun tændes for systemet til damprengøring, når ovnen er afkølet helt til stuetemperatur. Sørg for, at ovnen afkøles helt, hvis det ikke fungerer.

4. Tryk på knappen **Valg af rumopdeling** for damprensetilstand, og vent i fem sekunder. " " blinker.



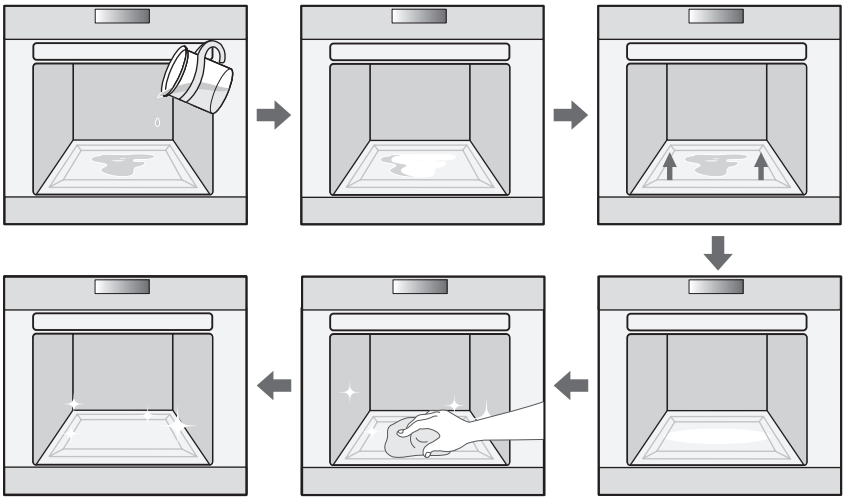
5. Efter nogen tid er varmeelementet færdigt med at være i drift, og dets lampe forbliver tændt.



6. Når handlingen er færdig, blinker displayet, og slutningen indikeres med et bip.

7. Tryk på **tænd/sluk-knappen** for at afslutte handlingen og rengøre ovnens indre.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 40 2011-06-23 11:58:16



Efter deaktivering af damprengøringen

- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Åbn ovnlågen, og fjern overskydende vand med en svamp.
- Brug svamp med sæbe, en blød børste eller en nylonskurebørste, og aftør ovnens indre. Besværligt snavs kan fjernes med en nylonskurebørste.
- Kalksten kan fjernes med en klud med eddike.
- Gør rent med rent vand, og aftør med en blød klud (husk at aftørre under ovnlågens tætning).
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15 °, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 41 2011-06-23 11:58:16

HURTIG TØRRING

1. Lad ovnlågen stå på klem i en vinkel på ca. 30 °.
2. Tryk knappen **Valg af rumopdeling** til enkelt tilstand.
3. Tryk på knappen til valg af **Tilberedningstilstand**.
4. Tryk knappen **kontrol med tid/temperatur** til varmluft.
5. Indstil tilberedningstiden til ca. 5 minutter og temperaturen til 50 °C.
6. Sluk for ovnen, når denne periode er gået.

⚠ **ADVARSEL**: Brug ikke højtryks- eller damprensere til rengøring af ovnen.

OVNENS YDRE

⚠ **ADVARSEL**: Sørg for, at ovnen er kold inden rengøring.

- Til rengøring af ovnens indre og ydre skal du bruge en klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør pladen blidt med en blød klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

OVNENS INDRE

- Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
- Brug ikke grove skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug kommercielt tilgængelige ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

TILBEHØR

Vask bradepande, bageplade, grillrist og andet tilbehør efter hver anvendelse, og aftør med køkkenrulle.
For at lette rengøringen kan du sætte i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter.

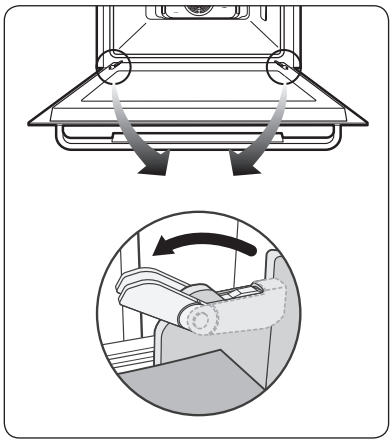
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 42 2011-06-23 11:58:16

RENGØRING AF OVNLÅGEN

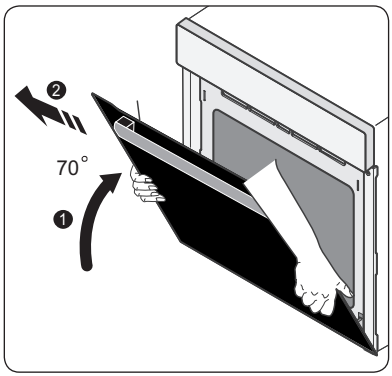
Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner. Ovnlågen er tung.

Afmontering af lågen

1. Åbn clipsene ved begge hængsler.



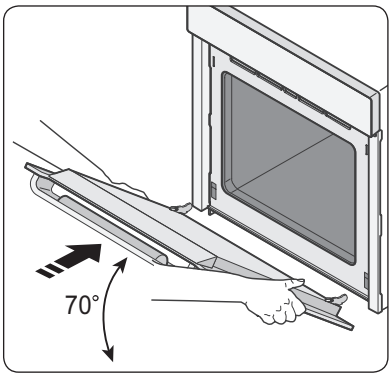
2. Tag med begge hænder fat på midten af ovnlågen.
3. Drej lågen til omkring 70 °, indtil hængslerne kan tages helt ud af hængselhullerne.



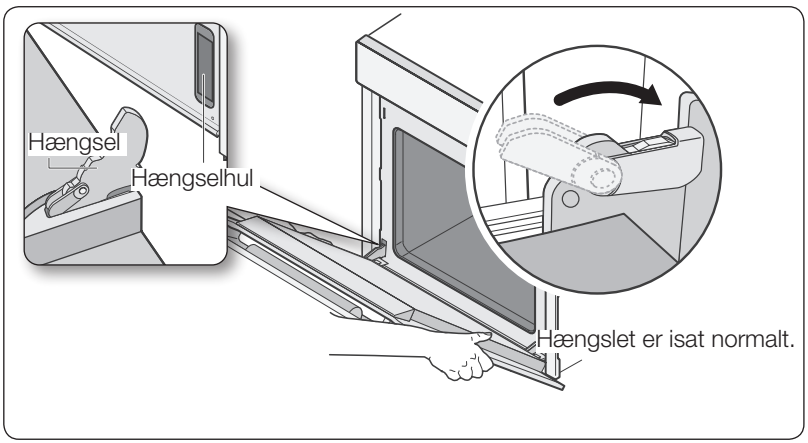
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 43 2011-06-23 11:58:16

Montering af lågen

1. Mens clipsene stadig er åbne, skal du justere lågens hængsler med hængselhullerne.



2. Drej lågen mod vandret position, og drej clipsene til de lukkes.



BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 44 2011-06-23 11:58:16

Ovnlågens glas

Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Det inderste og det midterste lag kan fjernes for rengøring.

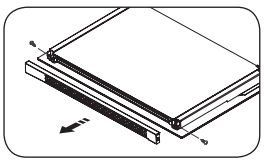
⚠ **ADVARSEL**

- Når som helst lågen er fjernet fra ovnen, bør clipsene være åbne.
- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovnlågen. Disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.
- Når lågen er monteret, kan afmontering af nogle af delene (lågens glas eller andre dele) fra lågen medføre personskade.

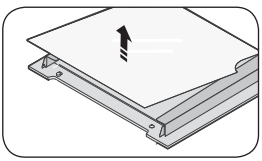
Glasset kan gå i stykker, hvis du bruger stor kraft, specielt ved kanterne på det forreste lag.

Fjernelse af lågeglasset

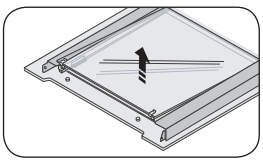
Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.



1. Fjern de to skruer i lågens venstre og højre side.



2. Fjern afdækningen, og fjern glas 1 fra lågen.



3. Løft glas 2, fjern de to glasholdere af gummi fra toppen af laget, og fjern derefter glas 3. Rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér dem tørre med en tør, ren klud.

Montering: Gentag trinnene 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.
Dørglassene varierer fra to stk. til fire stk, afhængigt af model.
Ved samling af inderglas 1, skal du anbringe print i nedadgående retning.

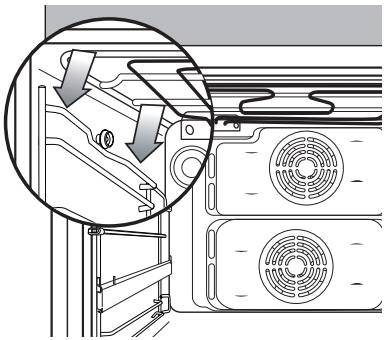
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 45 2011-06-23 11:58:17

SIDESKINNER

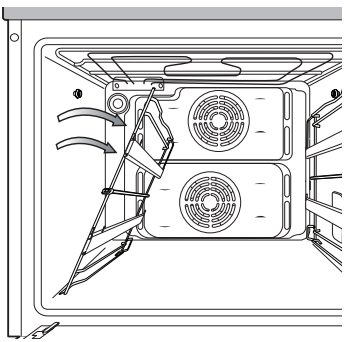
Ved rengøring af ovnens indre kan begge sideskinner fjernes.

Afmontering af sideskinnerne

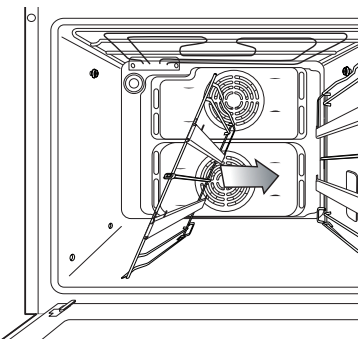
1. Tryk på den midterste del af sideskinnens øverste del.



2. Drej sideskinnen ca. 45 °.



3. Træk, og fjern sideskinnen fra de to huller i bunden.

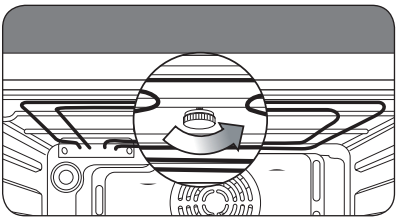


Montering: Gentag trinnene 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.

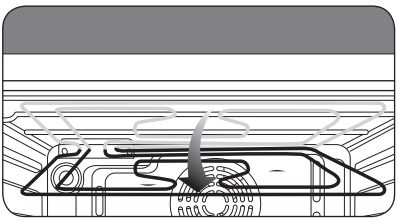
BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 46 2011-06-23 11:58:17

RENGØRING AF OVERVARMEREN (TILBEHØR)

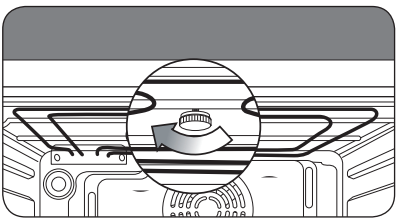
1. Fjern den runde, øvre møtrik ved at dreje den mod uret, mens du holder på varmerens top.



Topvarmerens front hælder nedad.



2. Når du er færdig med rengøringen, skal du løfte topvarmeren tilbage til dens originale niveau og dreje den runde møtrik med uret.



MONTERING: Gentag trinnene 1 og 2 i omvendt rækkefølge.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 47 2011-06-23 11:58:18

UDSKIFTNING AF PÆREN

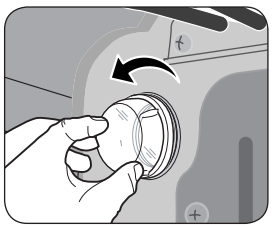
⚠ **Fare for elektrisk stød!**

Udfør følgende trin, inden du udskifter pæren i ovnen:

- Sluk for ovnen,
- afbryd ovnen fra strømforsyningen, og
- beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnen.

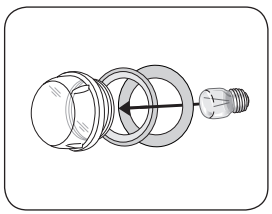
Du kan købe en pære hos et Samsung-servicecenter.

Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet



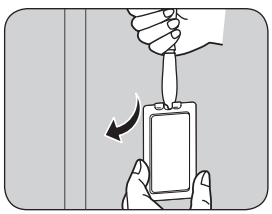
1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.
2. Fjern metalringene, og rengør glasdækslet.
3. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.

Brug altid en klud, når du arbejder med halogenpærer, for at undgå at afsætte fedtstoffer fra dine fingre på pærens overflade.



4. Fastgør metalringene til glasdækslet.
5. Sæt glasdækslet på plads.

Udskiftning af ovnpæren i siden og rengøring af glasdækslet



1. For at fjerne glasdækslet skal du holde den nedre ende med den ene hånd, indsætte en flad, skarp genstand, som f.eks. en bordkniv mellem glasset og rammen, og trykke dækslet ud.
2. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25~40 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.

Brug altid en klud, når du arbejder med halogenpærer, for at undgå at afsætte fedtstoffer fra dine fingre på pærens overflade.

3. Sæt glasdækslet på plads.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 48 2011-06-23 11:58:18

garanti og service

SPØRGSMÅL, SVAR OG FEJLFINDING

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?

Kontrollér for at se, om en af følgende handlinger løser problemet:

- Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen.
- Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).
- Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget.
- Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ er udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en autoriseret el-installatør, hvis dette sker flere gange.

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen, selvom jeg har indstillet ovnfunktion og temperatur, ikke varmer?

Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?

Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?

Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?

Ovnlyset er i stykker. Udskift ovnpæren (se afsnittet “Udskiftning af pæren”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?

Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 49 2011-06-23 11:58:18

FEJL- OG SIKKERHEDSKODER

Over-spændings-beskyttelse	Generelle funktioner	Løsning
E-2*1)	**FEJL VED TEMPERATURSENSOR**	Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter.
S-01	**SIKKERHEDS-AFBRYDELSE** Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.
-SE- **E-0*1)**	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter.
-dE-	**OPDELING MANGLER** Brugen af rumopdeler er ikke korrekt. Se 'Indstilling af tilstanden for rumopdeleren' (side 16).	For tilstandene øverste, begge og nederste skal rumopdeleren indsættes, og for tilstanden enkelt skal rumopdeleren fjernes.
-UP-	**OVER-SPÆNDINGS-BESKYTTELSE (OVP)** Denne funktion beskytter produktet mod strømspidser. En stærk strømspids udløser en alarm, viser meddelelsen "-UP-" og deaktiverer varmeelementet, lampen, varmluftsmotoren og grillfunktionen.	Når spændingen vender tilbage til det normale område, deaktiveres overspændingsfunktionen (OVP) automatisk, og ovnen går tilbage til normal funktion. Funktionen til overspændingsbeskyttelse (OVP) kan afbryde tilberedningsprocessen.

1) ** henviser til alle tal.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 50 2011-06-23 11:58:18

tekniske data

TEKNISKE DATA

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)		65 ℓ
Udgangseffekt		MAKS. 3650 W
Vægt	Netto	Ca. 38 kg.
	Forsendelse	Ca. 43 kg.
Dimensioner (b x h x d)	Udvendig	595 x 595 x 566 mm
	Ovnrum	440 x 365 x 405 mm

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR)

(Gælder i EU og andre europæiske lande med separate indsamlingssystemer)

Denne mærkning på produktet, tilbehør eller litteratur indikerer, at produktet og dets tilbehør (f.eks. oplader, hovedtelefon, USB-kabel) ikke må bortskaffes med husholdningsaffald, når dets levetid er slut. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ikke-kontrolleret affaldsbortskaffelse skal du adskille disse elementer fra andre affaldstyper og genbruge dem ansvarligt for at fremme bæredygtigt genbrug af ressourcer.

Husholdninger bør kontakte enten den forhandler, hvor produktet blev købt eller de lokale myndigheder for detaljer om hvor og hvordan, disse elementer kan genbruges sikkert.

Professionelle brugere bør kontakte deres leverandør og undersøge vilkårene og betingelserne i indkøbsaftalen. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør bør ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

BQ2D7G144-XEE_00382M-DA.indb 51 2011-06-23 11:58:18

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DG68-00382M